

# TECHNOLOGIES & FORMULATIONS BISCUITIÈRES : Maîtrisez les fondamentaux



## OBJECTIFS

- Comprendre la fonctionnalité des différents ingrédients du biscuit et faire le point sur les spécificités des biscuits bio, sans gluten, clean label...
- Connaître les différentes technologies biscuitières et adapter ses choix en fonction des types de biscuits
- Mieux comprendre les contraintes techniques et maîtriser sa formulation pour anticiper les problématiques connues du métier (fêlé, casse, rétraction, machinabilité des pâtes...)

Référence  
PS006

Prix  
1100 € HT (+TVA 20 %)

Horaires : 9h00–17h30  
Durée : 2 jours (14 heures)

Lieu et date  
Bordeaux : 10 et 11 octobre 2018

La qualité d'un biscuit est conditionnée par l'ensemble des opérations que comporte sa fabrication : du choix des matières premières jusqu'aux conditions d'emballage. La maîtrise de sa formulation et des technologies employées permettra en outre de limiter les problématiques biscuitières rencontrées dans la profession.

## INTERVENANT

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

## PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication.

## PEDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisations d'essais, présentation et dégustation de produits). Groupe limité à 10 personnes.



## EVALUATION

Formation ne donnant pas lieu à une évaluation formalisée. Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage.

## PRE-REQUIS

Absence de pré-requis.

## LES INGRÉDIENTS

- Ingrédients traditionnels (farine, matières grasses, sucre, poudres levantes, œufs)
  - Ingrédients ou additifs fonctionnels (farines fonctionnelles, amidons, enzymes, fibres, texturants)
  - Les biscuits Bio, le clean label, le sans gluten
-  **Fiche fournisseurs des ingrédients/additifs spécifiques (poudres levantes et ingrédients fonctionnels)**
-  **Mémo sur les farines biscuitières**

## LES TECHNOLOGIES

- Le mélange
- Les technologies de dressage et coupe-fil, rotative, roto-découpoir, co-extrusion, de moulage
- Quelle technologie choisir pour quels types de biscuits ?
- Les problématiques biscuitières associées (fêlé, casse, rétraction, machinabilité des pâtes...) : description et revue de pistes de résolution
- Caractérisation en cours et fin de fabrication (analytique : consistomètre pour certaines pâtes type pâtes jaunes, pénétromètre, Awmètre, mesure d'humidité relative, sensoriel, stabilité microbologique (biscuits moelleux) pour les produits finis)
- La cuisson
- Le conditionnement et la conservation

 **Fiche équipementiers**

 **Fiche matériel analytique**

## DÉMONSTRATIONS SUR LE PLATEAU TECHNIQUE

- Fonctionnement du matériel
- Participation des stagiaires à la fabrication de biscuits secs selon 2 technologies (dresseuse coupe fil et rotative)
- Comparaison et dégustation de différentes formulations de biscuits moelleux

## LES +

**FORMATION PRATIQUE** organisée en partenariat avec



Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés

# BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 4530696427100036

À retourner par fax au 02 98 10 24 46  
ou par email à [formation.inter@adria-formation.fr](mailto:formation.inter@adria-formation.fr)  
ou par courrier à : ADRIA Développement Créac'h Gwen  
29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

**Au stage :** PS006 - Technologies et formulations biscuitières..... Date et lieu : 10 et 11 octobre 2018 à Bordeaux

## PARTICIPANT(S) et ENTREPRISE (Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)

### Participant(s) :

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....  
Fonction : ..... Email : .....

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....  
Fonction : ..... Email : .....

### Entreprise :

Nom société : ..... Effectif : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....  
Tél. : ..... Fax : .....  
Code T.V.A. Européen : ..... N° SIRET : ..... Code NAF : .....

### Responsable formation ou personne chargée du dossier :

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....  
Fonction : ..... Email : .....

## FACTURATION et DOCUMENTS LÉGAUX

### La facture est prise en charge par votre société : N° de bon de commande :

Ci-joint un chèque de ..... € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement"

Règlement à réception de la facture (Merci de préciser l'adresse de facturation si différente de ci-dessus)

Société : ..... Effectif : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....  
Tél. : ..... Fax : .....  
Code T.V.A. Européen : ..... N° SIRET : ..... Code NAF : .....

### Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement (merci de renseigner les champs suivants)

Organisme : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....  
Tél. : ..... Fax : .....  
N° de dossier: .....

\*Les frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi. L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

\* Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.

\* La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

## CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

**Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.**

ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à : ..... le : ..... Signature du Responsable :  
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.



### ▶ AVANT L'INSCRIPTION

Inscrivez-vous le plus tôt possible et dans l'idéal au minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

### ▶ MODALITÉS D'INSCRIPTION

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.
2. Retournez-le :
  - < Par mail à [formation.inter@adria-formation.fr](mailto:formation.inter@adria-formation.fr)
  - < Par fax au 02.98.10.24.46
  - < Par courrier à ADRIA Développement  
Secrétariat Formations Inter-entreprises  
ZA Créac'h Gwen - 29196 Quimper Cedex
3. Dès réception de votre bulletin, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail. Veuillez à bien renseigner vos coordonnées.
4. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :
  - < La convention de formation
  - < Une convocation nominative par participant
  - < L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès
  - < Une liste d'hôtels pour vous loger (réservation à votre charge)
  - < Le programme détaillé et les horaires

### ▶ TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux en vigueur à la date de facturation. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners, les pauses, et les documents pédagogiques.

### ▶ REMISES FIDÉLITÉ

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- < Réduction de 5% sur les 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> inscriptions
- < Réduction de 10% sur les 6<sup>ème</sup>, 7<sup>ème</sup>, 8<sup>ème</sup> et 9<sup>ème</sup> inscriptions
- < Réduction de 15% sur la 10<sup>ème</sup> et plus

**Cas particulier :** Pour l'inscription d'un deuxième salarié à une même formation (même programme et même date), vous bénéficiez de 10% de remise sur la 2<sup>ème</sup> inscription. Cette offre n'est pas cumulable avec le programme de remise ci-dessus.

### ▶ PAIEMENT

Dès l'inscription ou à réception de facture à l'issue de la formation,

- < Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »
- < Par virement bancaire

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1<sup>er</sup> jour de la formation.

Adria Développement est un organisme de formation enregistré sous le n° 53 29 000 6329 auprès du Préfet de la Région Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

### ▶ DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- < A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage**.
- < A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

### ▶ ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

< **Modification :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

< **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10% du prix total du stage. Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50% du prix total du stage.

< **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

### ▶ ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet [www.adria-formationagroalimentaire.fr](http://www.adria-formationagroalimentaire.fr)

### ▶ SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports pédagogiques remis lors des formations sont couverts par le droit d'auteur. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation, dans un but commercial ou non commercial, sur quelque support que ce soit, est interdite.

#### ADRIA Développement

Créac'h gwen, 29196 QUIMPER cedex

#### Service Formations Inter-Entreprises :

Tél : 02 98 10 18 55 – Fax : 02 98 10 24 46

Mail : [formation.inter@adria-formation.fr](mailto:formation.inter@adria-formation.fr)

N° SIRET 306 964 271 00036

N° TVA FR45306964271

N° Déclaration activité : 53290006329